CAPITULO IV

4.1 Uso del Chocolate en la Gastronomía

Existen diversas formas de utilizar en chocolate en la gastronomía mexicana, desde la forma más tradicional de su elaboración como se hacía en la época prehispánica, hasta nuevas formas que se han ido adoptando a través del tiempo de otros países.

A continuación se describen los métodos más usados en la gastronomía.

4.1.1 Temperado del Chocolate.

Atemperar o templar el chocolate es una técnica que se usa antes de empezar a trabajar el chocolate, esta técnica permite cristalizar la materia grasa de chocolate de forma homogénea para obtener un chocolate brillante, asimismo se conservará mejor el producto y se evitará que se forma un ligera capa blanquizca sobre el chocolate, Por lo general esta técnica se lleva a cabo cuando el chocolate se va a utilizar como decoración, para la elaboración de chocolate como golosina, para la elaboración de mousses, chocolates rellenos entre otras recetas (Ortemberg, 2005).

Existen dos maneras de templar el chocolate, en la primera se debe de picar el chocolate, posteriormente se pone a fundir el chocolate en baño maría, moviéndose constantemente hasta que llegue a los 45º C, después se pasa el molde donde se derritió el chocolate a otro recipiente con agua fría, se deja enfriar sin dejar de mover el chocolate

cinco minutos aproximadamente, hasta que tenga una temperatura de 27º C. Se coloca nuevamente en baños maría volviéndose a calentar hasta obtener una temperatura de 31º C (Ortemberg, 2005).

La segunda manera de atemperar el chocolate es similar a la primera, en este se coloca el chocolate ya picado en un recipiente a baño maría, una vez que el chocolate se haya derretido y alcanzado una temperatura de 45º C , se vuelca 2/3 partes del chocolate en una superficie de mármol o de acero inoxidable, el chocolate se extiende y se recoge con movimientos rápidos de un lado a otro, cuando se note brillo o textura más consistente o haya llegado a una temperatura de 29 a 30º C , se incorpora con el resto del chocolate, se debe trabajar hasta obtener una masa fina a 30 o 31º C. Estas temperaturas que se han manejado es para chocolate negro, para templar chocolate blanco o chocolate con leche las temperaturas para fundir es a 40º C como máximo, se deja enfriar a 26 o 27º C y volver a calentar a 28 o 29º C (Ortemberg, 2005).

4.1.2 El Chocolate en Bebidas.

Existe una gran variedad de preparaciones del chocolate como bebida, algunas de estas son:

República Mexicana	**Bebidas preparadas con chocolate**
Norte	Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate
Sureste	Agua de cacao tabasqueño, Polvillo tabasqueño, Chorreado, Tanchucuá, Tascalate tabasqueño, Pozol del Sureste, Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate
Sur	Tejate de Oaxaca, Tascalate chiapaneco, Champurrado, chocolate Oaxaqueño, Tanchuera yucateca, Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate, Chocolate oaxaqueño de primera clase
Golfo	Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate
Centro	Morenito mexica, chorreado del Edo Mex., Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate
Pacifico	Champurrado de Sinaloa, Pajarete, Chocolate mexicano tradicional, Chocolate atole, Cacao con flores, Champurrado tradicional, Champurrado de maicena, Cafelate

Tabla 4.1 Bebidas preparadas con chocolate

El tejate y el tascalate son bebidas refrescantes y energizantes, se toma durante el tiempo de siembra y cosechan, los hombres las llevan al campo para beberlas durante los descansos de las jornadas de trabajo (Chapa, 2003).

El chorote y el pozol, se consumen en Tabasco y en las regiones altas de Chiapas, los jornaleros lo llevan en morrales en pasta de maíz y cacao, también llevan jícaras con agua, donde preparan esta bebida durante su trabajo (Chapa, 2003).

El chocoaltole del centro de Oaxaca y el atole chapurrado de uso en todo México, tiene la semejanza ser una bebida caliente y endulzado con azúcar. El chocolate como se conoce actualmente en México ha tenido gran influencia en la cultura de los grupos indígenas, siendo que haya tenido un cambio después de la conquista y durante la época colonial ya que se añadió ingredientes que en Mesoamérica no se conocían (Chapa, 2003).

En algunos grupos del sur y del centro de México y entre los mayos de Sonora, el chocolate en tablillas o preparado se obsequia por parte de los padres, padrinos, o representantes del novio a los padres de la novia cuando piden su mano. También el chocolate se ofrece como agradecimiento, cuando se han realizado trabajos por el médico, la partera, algún líder de la comunidad entre otras cosas. Esta bebida también se ofrece durantes fiestas y es considerada como bebida de prestigio (Chapa, 2003).

Actualmente sobreviven algunas de las tradiciones del chocolate, sobre todo en el campo de la religión. Estas prácticas se dan en grupos del sur de México. Una de estas costumbres es incluir una jícara de chocolate en las sepulturas, para que el difunto tenga

fuerzas para viajar al más allá. Otra de las costumbres que se tienen, es poner tablillas de chocolate en los altares de muerto, para que el fallecido se alimente en su nueva vida. También el chocolate es una ofrenda para los santos (Chapa, 2003).

La división de las regiones que componen la tabla anterior es la siguiente.

Norte: Sonora, Chihuahua, Coahuila, Durango, Nuevo León, Zacatecas, San Luís Potosí, Baja California Norte y Sur

Golfo: Veracruz, Tamaulipas

Centro: Guanajuato, Aguascalientes, Querétaro, Estado de México, DF., Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Morelos.

Pacífico: Jalisco, Michoacán, Nayarit, Colima, Sinaloa

Sur Este: Quintana Roo, Yucatán, Campeche, Tabasco Sur: Guerrero, Oaxaca, Chiapas

Nota: Las recetas de las bebidas se pueden consultar en anexo.

4.1.3 El Chocolate en los Platillos.

El chocolate es un ingrediente muy importante dentro de la gastronomía mexicana, se usa en la elaboración de diferentes platillos, no solamente en la repostería si no en varios platillos salados.

Uno de los platillos más significativos para el uso de este ingrediente son los moles, su nombre proviene del náhuatl el cual significa *molli. Molli,* era el nombre que recibía la salsa que se preparaba en aquella época con chiles, jitomate, entre otros ingredientes. El mole es típico de diferentes zonas del país, donde cambia su preparación y algunos ingredientes, pero en alguno de ellos la presencia del chocolate es fundamental.

En Oaxaca existen 7 tipos de moles diferentes, cada uno corresponde a una región distinta, aunque no todos ellos llevan chocolate, aquellos que tienen este ingrediente son: el coloradito, el negro, el almendrado, el estofado y el chichilo. El chocolate también se utiliza como condimento en otros platillos por ejemplo en pescado, pollo, mariscos, pato, conejo, pavo, cerdo. Se puede preparar como salsa de igual manera en diferentes platillos (El portal de México, 2003).

El mole es un platillo mestizo, nació en la época colonial, donde se usaron costumbres típicas de la época; con ingredientes prehispánicos y españoles como chocolate, chiles, tortilla, ajonjolí, cacahuate y almendra entre otros. (García Curado, 1996).

Trilling (2003), menciona lo siguiente:

> El chocolate es considerado como una especia en los platillos, se define como:
>
> Cacao (Teobroma cacao): Semillas que se utilizan para hacer chocolate y otras bebidas ceremoniales y como ingrediente en el mole.
>
> Cacao pataxtle (Teobroma bicolor): Cacao calificado. Las semillas de cacao se remojan en agua de 5 a 7 días y luego se entierran en un hoyo durante la luna llena. Se dejan fermentar en el hoyo de 4 a 5 meses. Cuando se les saca, el interior de la semilla tiene textura de greda color blanco puro. Se usa para el atole de chocolate que se hace con cacao pataxtle, canela, azúcar y trigo, arroz o maíz.

Chocolate de la casa: Receta de familia que se transmite de una generación a otra y se hace para fiestas y ocasiones especiales. (p. 355)

Otros platillos mexicanos que llevan chocolate como parte esencial de la receta son:

Tamales de chocolate, Plátano Colorado, Chirmole, Chilacayotes, Tortolitas a la mexicana, Salsa negra con chocolate, Filete con chocolate, Sopa de Chocolate, pescado de chocolate relleno, conejo en salsa de chocolate, Enchiladas rojas, Pollo chichimeca, pollo al chocolate, Ensalada fresca de chocolate, perdiz en salsa de chocolate, Salsa de tomatillos con chocolate, Mole negro, Enchiladas oaxaqueñas, Gallina en chichimeco de Veracruz, Romeritos Mole michoacano de guajolote (Figueroa de Dueñas, 1995).

Actualmente se han creado diferentes tipos de cocina como la cocina fusión, la cocina mexicana contemporánea y la cocina de autor entre otras, donde se ha procurado utilizar productos de antaño con ingredientes nuevos, o con mezclas de diferentes culturas. Es ahí donde el chocolate empieza a tomar nuevamente importancia, ya que es un ingrediente de antaño, que por su sabor tan especial puede combinarse con diferentes ingredientes y crear platillos exquisitos, no solamente dulces, si no también salados.

Debido a que existen gran cantidad de recetas que se elaboran a base de chocolate se ha realizado una clasificación de los diferentes platillos como son:

Pasteles y tartas: Pastel de trufa, pastel de chocolate y yogurt, pan de chocolate, tronco de chocolate y fruta, capas de chocolate y mango, Pastel de chocolate con Mouse de naranja (Bellefontaine, 2004).

Pastelitos y galletas: Tartaletas con gotas de chocolate, éclairs de chocolate, merengues de chocolate, palmeritas de chocolate y avellana, pastas de chocolate, cuadros

de chocolate y caramelo, pastas de avena con gotas de chocolate, pretzels de chocolate, galletas integrales de chocolate (Bellefontaine, 2004).

Postres calientes: Pudín con salsa de chocolate, compota de frutas crujientes con chocolate, tarta de manzana al chocolate, tarta de peras y almendra con chocolate, fondue de chocolate, soufflé caliente de chocolate, sabañón de chocolate (Bellefontaine, 2004).

Postres fríos: Crema de chocolate y vainilla, crema de moca, Mouse de capas de chocolate, helado de chocolate cremoso, helado de chocolate blanco en un nido de galleta, carlota de chocolate, pastel de queso y chocolate, profiteroles con crema de plátano y salsa de chocolate (Bellefontaine, 2004).

Dulces: Pasta de chocolate con fruta y frutos secos, cerezas al chocolate, mazapanes de chocolate, bombones de licor, trufas al ron, trufas de chocolate blanco (Bellefontaine, 2004).

Panadería: Pan de chocolate con chispas, bisquets con chispas de chocolate, muffin cremoso con trozos de chocolate, panecillos rellenos de chocolate, pan de naranja con chispas de chocolate, panecillos de chocolate, muffins de puré de manzana, pasas y cocoa (Weber, 2002).

Hoy por hoy se han creado diversos platillos, en los cuales el chocolate es un ingrediente esencial, ya que es un ingrediente maleable que permite agregarle creatividad a los platillos (Ortemberg, 2005).

Platillos exóticos: Fettuccinni al cacao, el cual resalta un sabor amargo ideal para aquellos que gustan tanto del chocolate; pan de frutos secos al chocolate negro, Albóndigas con salsa de chocolate y vino tinto, flan de parmesano con salsa de trufa y

chocolate, pétalos de parmesano con chocolate y vinagre y ensalada de tofu ahumado y cítricos y aderezo de chocolate (Ortemberg, 2005).

4.1.3.1 La calidad del chocolate en la actualidad. La calidad del chocolate es muy importante para la elaboración de algunos platillos, principalmente en postres, esta calidad va a depender desde los granos de cacao que se hayan empleado para la elaboración del chocolate, el proceso de fabricación y la cantidad de manteca de cacao que lleve, se debe de tomar en cuenta que entre mayor cantidad de manteca de cacao más suave y tierno será el chocolate. La manera de conservarse es importante ya que a una temperatura de 18º C con humedad el chocolate se conservará por más tiempo (Santamaría, 2004).

Para la elaboración de postres y pasteles se debe de seleccionar un chocolate que contenga un alto nivel de cacao, ya que su aroma se puede incrementar añadiendo cacao sin azúcar. El chocolate también tiene otras funciones en la repostería, como lo es el napado, fondant, decoración y glaseado, en estos casos se utiliza el chocolate de cobertura. El chocolate también puede aparecer en la crema pastelera o en la crema de mantequilla, a esta función se le conoce como *Ganache.* El chocolate también se puede utilizar como relleno como por ejemplo en los profiteroles. Se puede manejar como sabor base para helados y cremas de helados, como cobertura, para cremas y para algunos postres como es la carlota, suflés y mousse. En la panadería el chocolate también se emplea, como en el caso de pan relleno con chocolate o cubiertos de este. El uso en la repostería es trufas, frutas cubiertas, bombones entre otras más (Santamaría, 2004).

El napado es cubrir un platillo como pasteles o postres con chocolate líquido espeso, de manera que no se resbale, si no que permanezca. El napado también es el nombre que recibe la elaboración de la crema inglesa, cuando al preparar esta crema y se

esté moviendo con una cuchara, la crema debe de quedar en la parte posterior de dicho instrumento sin que se deslice (Ortemberg, 2005).

El glaseado es poder cubrir una superficie de un postre como un pastel, con chocolate y este quede liso y brillante (Ortemberg, 2005).

El Chocolate fondant con leche es un chocolate de alta calidad que contiene una gran cantidad de manteca de cacao. Así mismo el fondant con leche es semidulce y contiene leche en polvo o concentrada, y debido al tipo de leche que contiene, es difícil cocinar u hornear este chocolate, pero este tipo de chocolate es especial para el uso de mousses y baño maría, en los cuales requiere una temperatura mínima, de lo contrario este chocolate es se quemará con facilidad (Hay, 2004).

El chocolate fondant negro es excelente para cocinar o fundir, este tipo de chocolate es especial para la elaboración de coberturas, adornos, es necesario temperarlo para obtener mejores resultados (Hay, 2004).

Como se puede observar el chocolate tiene muchos usos dentro de la gastronomía, y no solamente en la mexicana, si no también es un ingrediente de mucho valor para otras cocinas como donde su principal función se encuentra en los postres.

.